

GEWÜRZFONDUE



Zutaten für 2 Personen

1 Becher bzw. 550 g	Käsefonduemischung (mit Weißwein oder Äpfelwein)
1	Knoblauchzehe
1 Scheibe	Ingwer, klein gewürfelt
1/2 TL	Fenchelsamen
1/2 TL	Anissamen
1/2 TL	Kümmelsamen
1 Messerspitze	Kreuzkümmelpulver
1/4 TL	Pfeffer, grob gemahlen
1 Messerspitze	Muskatnuss, gerieben
1 TL	abgeriebene Schale einer Bio-Orange

Zum Eintauchen

Früchtebrot (Rezept bei „Zum Eintauchen“) und Fladenbrot sind sehr lecker dazu. Birnen und Trauben sind wunderbare Begleiter. Auch Dörrobst schmeckt sehr gut dazu, für Fleischliebhaber im Speckmantel.

Zubereitung

Den Fonduetopf mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit der Käsefonduemischung in den Topf geben. Auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und das Fondue ein paar Minuten köcheln lassen bis es cremig ist. Dabei weiter rühren.

Die Zutaten von Ingwer bis Muskatnuss in einer beschichteten Pfanne etwa 5 Minuten rösten und zusammen mit der abgeriebenen Orangenschale in das fertige Fondue rühren. Einen Teil als Garnierung oben rüber streuen. Wer Orangenöl zur Hand hat, kann noch ein paar Spritzer darüber geben.

Das Fondue auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten und regelmäßig rühren.

En Quete!

